

## 1866 – Brandy de Jerez, Limited Edition x Emma Lindström

*Osborne, Spanien*



Kategorie:	Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	Goldene Bernsteinfarbe
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	Raffiniert, trocken und tiefgründig – der Brandy 1866 ist ein Meisterwerk aus dem Hause Osborne.
Empfehlung:	Pur genießen, auf Eis
Verfügbare Formate:	0,7l
Artikel - Nr.:	35 11 31

### Reifung

Die Herstellung des 1866 beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben, die nach einer handwerklichen Methode in kupfernen Alquitaras in der eigenen Brennerei Tomelloso destilliert werden. Brandy 1866 reift durchschnittlich 12 Jahre in Sherryfässern aus dem Hause Osborne. In dieser Zeit durchläuft er 16 Stufen des Criadera- und Solera Verfahrens, eine einzigartige Anzahl. Dadurch erreicht der Brandy 1866 eine unvergleichliche Komplexität von Aromen und Geschmacksrichtungen.

### Nase

Große aromatische Intensität, mit leichten Noten von Vanille, Kakao und Nüssen

### Geschmack

Kräftiger Brandy, langanhaltend im Abgang. Noten von Eiche, Röstaromen und Trockenfrüchten.

### Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit zeigt parallelen zwischen Emma Lindströms fließender Kunst und dem handwerklichen Können bei der Herstellung von Brandy 1866, dem Mischen von Bränden und Farben in dynamischer Bewegung. Die Kunst des Vermischens, die im Laufe der Zeit ein wahres Kunstwerk entstehen lässt. Um das Verpackungsdesign der limitierten Auflage zu entwerfen, lud der Master Blender der Marke, Marcos Alguacil, die Künstlerin zu den Osborne Bodegas in El Puerto de Santa María, Cádiz, ein, wo sie eine neue Quelle der Inspiration entdeckte: Das Handwerk von 1866. Die handwerklichen Criaderas und das Solera-System sowie die warmen leuchtenden Farben des Brandys inspirierten Emma bei der Herstellung des Meisterwerks. Die Künstlerin brachte ihre Perspektive und ihren einzigartigen Stil in das Design der Flasche und der Geschenkverpackung für die ikonische Marke ein.



**OSBORNE**  
1772

